

BUILT-IN ELECTRIC SINGLE AND DOUBLE OVEN

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-253-1301**.

or visit our website at...
www.whirlpool.com

FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ SIMPLE ET DOUBLE

Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/rendement, des pièces, accessoires ou service, composez le : **1-800-807-6777**.

ou visitez notre site Web
www.whirlpoolappliances.ca

Models/Modèles
WOS51E WOS92E WOS93E

W10354186A

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow basic precautions, including the following:

- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ovens:

- Do Not Clean Gasket – The gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

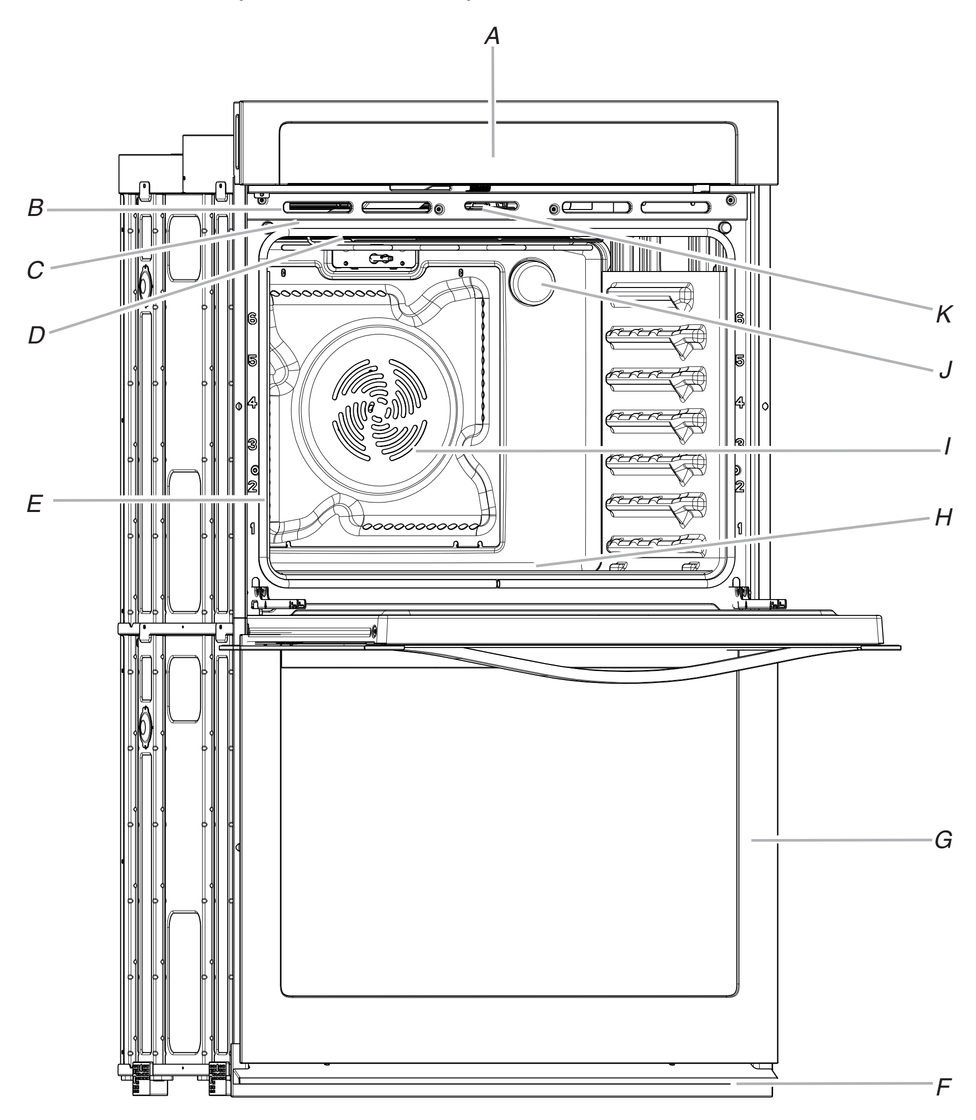
State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

PARTS AND FEATURES

This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.



A. Electronic oven control
B. Oven vent
C. Model and serial number plate (on center vent under control panel)
D. Broil element
E. Gasket
F. Bottom vent
G. Lower oven (on double oven models)
H. Hidden bake element
I. Convection element and fan
J. Oven lights (left side not shown)
K. Oven door lock latch and oven light switch

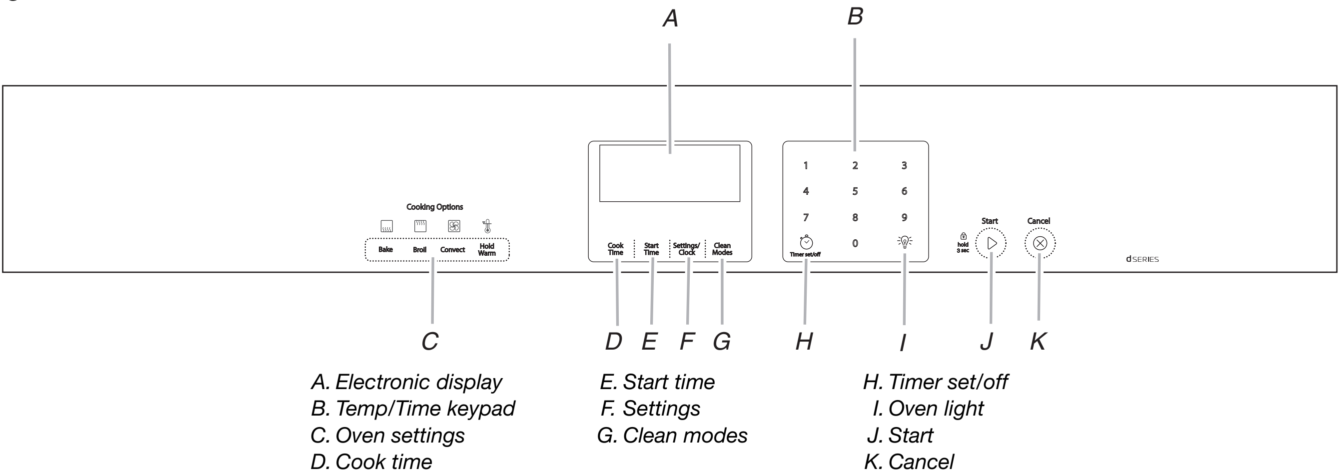
Parts and Features not shown
Oven racks

ELECTRONIC OVEN CONTROLS

This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the items shown here may not match those of your model.

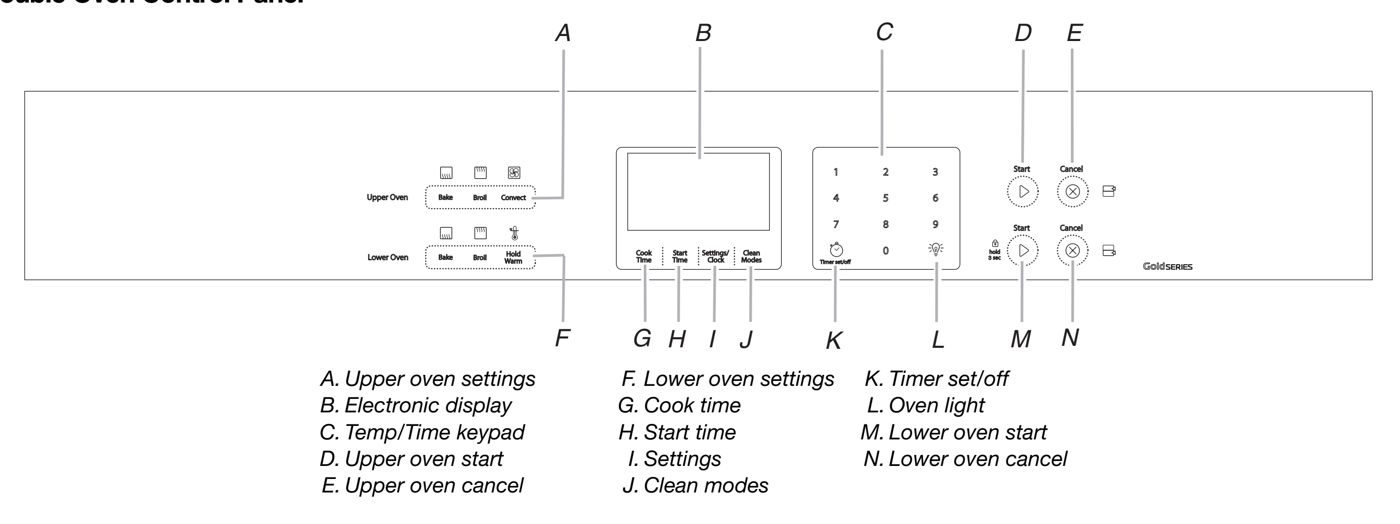
The oven's controls are accessed through its control panel.

Single Oven Control Panel



A. Electronic display
B. Temp/Time keypad
C. Oven settings
D. Cook time
E. Start time
F. Settings
G. Clean modes
H. Timer set/off
I. Oven light
J. Start
K. Cancel

Double Oven Control Panel



A. Upper oven settings
B. Electronic display
C. Temp/Time keypad
D. Upper oven start
E. Upper oven cancel
F. Lower oven settings
G. Cook time
H. Start time
I. Settings
J. Clean modes
K. Timer set/off
L. Oven light
M. Lower oven start
N. Lower oven cancel

Display

When power is first supplied to the oven or if a power failure occurs, “12:00” will appear on the display. See “Clock” in the “Settings” section to set time of day.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

Cancel

The Cancel pads stop any function except the Timer and Control Lock.

Oven Lights

While the oven doors are closed, press OVEN LIGHT to turn the lights on and off. Both oven lights will come on when either door is open. The oven lights will not come on during the Self-Clean cycle.

Timer

The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes, and counts down the set time. The Timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press TIMER SET/OFF. “Set TIMER” will scroll down in the text display area, and the clock will display “--:--”.
2. Press the Temp/Time keypad to enter the desired Timer. “Press TIMER” will scroll down in the text display area.
3. Press TIMER SET/OFF to start the timer. The time begins counting down. “TIMER Started” will scroll down in the text display area. The last minute of the timer countdown will be displayed in seconds.

   At the end of the set time, 4 tones will sound, and “TIMER End” will be displayed.
4. Press TIMER SET/OFF to clear the display.

NOTE: A reminder beep will sound until the Timer is canceled.

To Cancel:

Press TIMER SET/OFF.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is factory preset to Fahrenheit but can be changed to Celsius.

1. Press SETTINGS twice. “TEMP UNIT” and “FAHRENHEIT. Press (1) for CELSIUS” will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time “1” keypad to change the temperature unit.
3. “CELSIUS Selected” will scroll in the text area. The temperature unit has been changed.

NOTE: A similar procedure can be done to return the temperature unit to FAHRENHEIT.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One tone

- Valid pad press
- Function has been entered
- Oven is preheated

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle
- End of Kitchen Timer

Adjusting Sound On or Off

The oven sound is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS three times. “SOUND” and “ON. Press (1) for OFF” will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time “1” keypad to change the sound setting.
3. “OFF Selected” will scroll in the text area. The sound setting has been changed.

NOTE: A similar procedure can be done to return the sound setting to On.

Adjusting Sound Volume

The oven sound is factory preset for High but can be changed to Low.

1. Press SETTINGS four times. “SOUND VOLUME” and “HIGH. Press (1) for LOW” will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time “1” keypad to change the sound volume setting.
3. “LOW Selected” will scroll in the text area. The sound volume setting has been changed.

NOTE: A similar procedure can be done to return the sound volume setting to High.

Adjusting End Tone On or Off

The end tone is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS five times. “END TONE” and “ON. Press (1) to OFF” will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time “1” pad to change the end tone setting.
3. “OFF Selected” will scroll in the text area. The end tone setting has been changed.

NOTE: A similar procedure can be done to return the end tone setting to On.

Adjusting Keypress Tone On or Off

The keypress tone is factory set for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS six times. “KEYPRESS TONE” and “ON. Press (1) to OFF” will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time “1” pad to change the keypress tone setting.
3. “OFF Selected” will scroll in the text area. The keypress tone setting has been changed.

NOTE: A similar procedure can be done to return the keypress tone setting to ON.

Adjusting Reminder Tone On or Off

The reminder tone is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS seven times. “REMINDER TONE” and “ON. Press (1) to OFF” will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time “1” pad to change the reminder tone setting.
3. “OFF Selected” will scroll in the text area. The reminder tone setting has been changed.

NOTE: A similar procedure can be done to return the reminder tone setting to ON.

Clock

To Set the Clock:

Before setting, make sure the oven(s) and Timer are off.

1. Press SETTINGS once, and “CLOCK” appears in the text area.
2. Press the Temp/Time keypad to enter the desired time. The text area will change to “Press START.”
3. Press START. “Time Set” will appear in the text area. Once the display clears, the time is set.

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is factory preset for the 12-hour format.

To Change the Clock to 24-Hour Format:

1. Press SETTINGS eight times. “12/24 HOUR” and “12HR. Press (1) for 24HR” will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time “1” keypad to change the 12/24 hour setting.
3. “24HR Selected” will scroll in the text area. The 12/24 hour setting has been changed.

NOTE: A similar procedure can be done to return the 12/24 hour setting to 12HR.

Sabbath Mode

Sabbath Mode is used to configure the oven system so that certain features and modes are disabled or defeatured. By enabling Sabbath Mode, the oven will conform to Star-K Jewish Sabbath requirements.

The oven is factory preset with Sabbath Mode Off.

To Enable Sabbath mode:

1. Press SETTINGS nine times. “SABBATH” and “OFF. Press (1) for ON” will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time “1” pad to change the Sabbath setting.
3. “ON Selected” will scroll in the text area. The Sabbath setting has been changed.

NOTE: A similar procedure can be done to return the Sabbath setting to OFF.

12-Hour Auto Off

The oven control is factory preset to automatically shut off the oven 12 hours after the oven turns on. This will not interfere with any timed or delayed cook function.

To Cancel 12-Hour Auto Off:

1. Press SETTINGS ten times. “12Hr AUTO_OFF” and “ON. Press (1) to OFF” will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time “1” pad to change the 12-hour auto off setting.
3. “OFF Selected” will scroll in the text area. The 12-hour auto off setting has been changed.

NOTE: A similar procedure can be done to return the 12-hour auto off setting to ON.

Language

The Language is factory preset to English but can be changed to French or Spanish.

To Change the Language to French:

1. Press SETTINGS eleven times. “LANGUAGE” and “ENGLISH. Appuyez sur 1 pour FRANÇAIS” will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time “1” pad to change the language.
3. “FRANÇAIS Sélectionné” will scroll in the text area. The language has been changed.

NOTE: A similar procedure can be done to return the language to English.

Demo Mode

Demo Mode is intended for sales floor demonstration. It should be Off for normal operation. While Demo Mode is active the oven will not heat.

To turn off Demo Mode:

1. Press SETTINGS twelve times. “Demo Mode” and “ON. Press (1) to OFF” will appear in the display text area.
2. Press the “1” keypad to change the Demonstration Mode setting to Off.
3. “OFF Selected” will scroll in the text area. Demo Mode has been turned Off.
4. Press SETTINGS twelve times then follow the display prompts to return the Demo Mode setting to On.

Oven Temperature Control

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

Temperature adjustment applies to upper or lower ovens.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
10°F (6°C)	...a little more
20°F (12°C)	...moderately more
30°F (18°C)	...much more
-10°F (-6°C)	...a little less
-20°F (-12°C)	...moderately less
-30°F (-18°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

For Single Ovens:

1. Press SETTINGS thirteen times. “OVEN CALIBRATE. Press START” appears in the text area.
2. Press START to calibrate the oven. “Enter Offset: Press 1 to increase, 2 to decrease” will appear in the text area.
3. Press the Temp/Time “1” keypad to increase or the Temp/ Time “2” keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The adjustment can be set between 30°F (18°C) and -30°F (-18°C).
4. Press START to save the adjustment and exit the Temperature Calibration menu.

For Double Ovens:

1. Press SETTINGS thirteen times. “TEMP CALIB” and “UPPER CALIBRATE. Press START or Press 1 for Lower calibrate” appears in the text area.
2. Press the “1” keypad to toggle between upper and lower oven calibration.
3. Press START to calibrate the selected oven. “Enter Offset: Press 1 to increase, 2 to decrease” will appear in the text area.
4. Press the Temp/Time “1” keypad to increase or the Temp/ Time “2” keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The adjustment can be set between 30°F (18°C) and -30°F (-18°C).
5. Press START to save the adjustment and exit the Temperature Calibration menu.

Control Lockout

The control can be locked out to avoid unintended use of the oven.

The current time of day will remain in the display when the control is locked.

To Lock Control:

For single ovens:

Press and hold START for 3 seconds or until “CONTROL LOCKED” scrolls in the display.

For double ovens:

Press and hold LOWER OVEN START for 3 seconds or until “CONTROL LOCKED” scrolls in the display.

NOTE: “CONTROL LOCKED” scrolls while the control is locking, then “LOCKED” is displayed. “LOCKED” remains lit in the display.

To Unlock Control:

For single ovens:

Press and hold START for 3 seconds or until “CONTROL UNLOCKED” scrolls in the display.

For double ovens:

Press and hold LOWER OVEN START for 3 seconds or until “CONTROL UNLOCKED” scrolls in the display.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil, liner or cookware.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

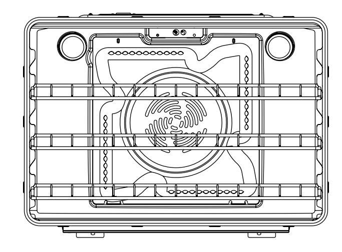
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To Remove Oven Racks:

Flat Racks: Pull rack out to the stop position, raise the front edge, and then lift out.



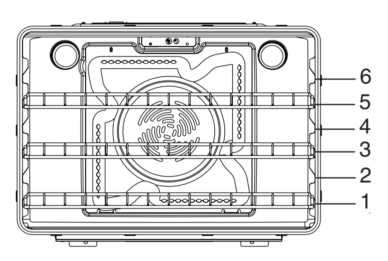
To Replace Oven Racks:

Place rack on the rack support in the oven. Tilt the front edge up slightly, and slide rack back until it clears the stop position. Lower front and slide back into the oven.

Convection Cooking (on some models)

FUNCTION	NUMBER OF RACKS USED	RACK POSITION(S)
Convection baking	3	1, 3 and 5
Convection baking	2	2 and 5
Convection baking	1	3
Convection roasting (small cuts of meat)	1	2
Convection roasting (large cuts of meat)	1	1

Rack Positions - Upper and Lower Oven



Traditional Cooking

FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys	1
Small cuts of meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, 1- rack baking	3
Most 2-rack baking	2 and 5

Rack positions for 30" (76.2 cm) and 27" (68.6 cm) Convection and Non-Convection ovens

1-rack baking: 3

2-rack baking in single or upper oven: 2 and 5

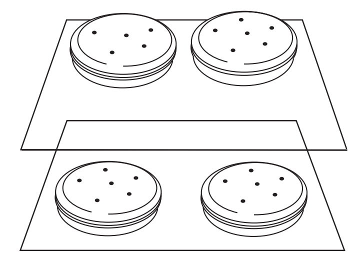
Most 2-rack baking in lower oven: 2 and 5

Roasting small cuts of meat and poultry: 2

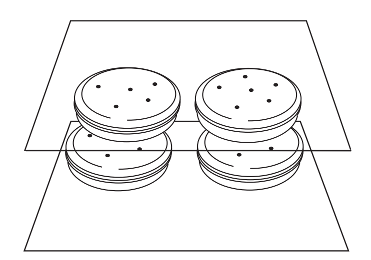
Roasting large cuts of meat and poultry: 1

Rack positions and pan placement for layer cakes in 30" (76.2 cm) Convection and Non-Convection ovens

For best results when baking layer cakes on 2 racks, use racks 2 and 5 in the single or upper oven. Place the cakes on the racks as shown.

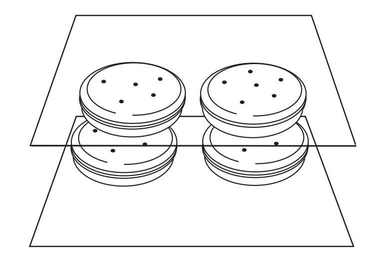


For best results when baking layer cakes on 2 racks in the lower oven, use racks 3 and 5. Place the cakes on the racks as shown.



Rack positions and pan placement for layer cakes in 27" (68.6 cm) Convection and Non-Convection ovens

For best results when baking layer cakes on 2 racks in the upper and lower oven, use racks 2 and 5. Place the cakes on the racks as shown.



BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls.

Bakeware

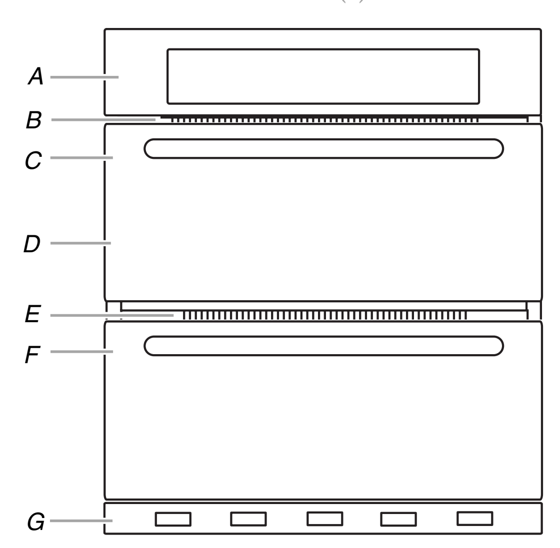
The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly.

Meat Thermometer

Use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance. Follow manufacturer's directions for using a meat thermometer.

Oven Vent(s)



Single and Double Oven
A. Control panel
B. Oven vent
C. Single oven or upper double oven
G. Bottom vent

Double Oven
D. Upper oven
E. Oven vent
F. Lower oven
G. Bottom vent

The oven vent(s) should not be blocked or covered since they allow the inlet of fresh air into the cooling system. Also, the bottom vent should not be blocked or covered since it allows the inlet of fresh air into the cooling system and the outlet of hot air from the cooling system. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking, cleaning and cooling results.

Baking

Before baking, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

To Bake:

1. Press BAKE for the desired oven. "BAKE" and "Set temp or Press START" will scroll in the text area and 350°F (177°C) will be displayed.
2. Press the Temp/Time keypad to enter the desired temperature. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).
3. (Optional) If a Set Cooking Time is desired, press COOK TIME. Press the Temp/Time keypad to enter the desired cook time. "Press START" will scroll in the text area.
4. (Optional) If a Set Start Time is desired, press START TIME. Press the Temp/Time keypad to enter the desired time to delay the beginning of the cooking cycle. "Press START" will scroll in the text area. If a cooking time was not set, the control will prompt you to Set Cooking Time. Set Cooking Time is mandatory when using the Set Start Time function.
5. After pressing START the oven will preheat and it will sound a beep when the preheat is done.
6. Place the food in the oven and close the oven door when preheat is completed.
7. Press CANCEL for the selected oven when finished.
8. Remove food from the oven.

   NOTES:

   - The temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time keypad to enter the desired temperature and then pressing START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.
   - You can set or change the cooking time at any time while the oven is cooking by pressing COOK TIME. At the end of the time set, the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "Cooking Complete" will appear in the text area.

Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- For best results, use a broiler pan and grid (not provided). It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See "Assistance or Service" section to order.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Select 550°F (288°C) broil for most broiling. Select 450°F (232°C) broil for low-temperature broiling of longer cooking foods such a poultry to avoid over browning.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the oven door and set the control.

To Broil:

1. Place the food in the oven, preheating is not necessary.
2. Close the oven door.
3. Press BROIL for the desired oven. "BROIL" and "Set temp or Press START" will scroll in the text area and "550ºF" (288ºC) is displayed.
4. Press the Temp/Time keypad to enter the desired broil temperature. The temperature can be set from 450°F (232°C) to 550°F (288°C).
5. Press START for the selected oven.

   "Broil" scrolls in the selected oven text area.

   NOTE: The broil temperature may be changed at any time by pressing the Time/Temp keypad to enter the desired temperature and then pressing START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.
6. Press CANCEL for the selected oven when finished.
7. Remove food from the oven.

BROILING CHART

For best results, follow the chart below. For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

A temperature setting of 550°F (288°C) is recommended for most foods. Fish fillets and bone-in chicken pieces are best using 450°F (232°C)

Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes. Preheat is not needed for broiling.

FOOD	Rack Position	COOK TIME (in minutes)
Beef		
Steak 1" to 1¼" (2.5 cm to 3 cm) thick		
medium-rare	5	10-17
medium	5	12-19
well-done	5	15-24
Pork		
Pork chops 1" (2.5 cm) thick		
medium	5	16-24
Lamb		
Lamb chop 1" (2.5 cm) thick		
medium-rare	5	10-12
medium	5	11-13
Ground Meats		
Ground beef, pork or lamb patties* ¾" (2 cm) thick		
well-done	5	15-18
Chicken		
Chicken bone-in pieces (2" to 2½" [5 cm to 6.3 cm])	4	20-45
boneless pieces (4 oz [113 g])	5	12-15
Fish		
Fish ½" to ¾" (1.25 to 2 cm) thick steak	3 or 4	6-18
Filet	4	5-12

*Place up to 12 patties, equally spaced, on broiler grid.
For beef to have a well seared exterior and rare interior, use rack 6. Side 1 should cook for approximately 3-4 minutes. Side 2 should cook for approximately 4-5 minutes.

Expect a moderate degree of smoke when broiling.

Convection Cooking - Upper Oven Only

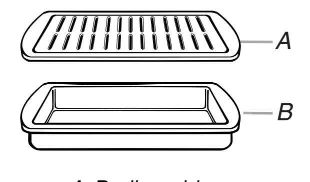
(on some models)

During convection cooking, the fan provides hot air circulation throughout the oven. The movement of heated air around the food can help to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces. Food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside.

During the Convect function, the ring element, bake and broil elements, and the fan operate to heat the oven cavity. If the oven door is opened during convection cooking or preheating, the fan turns off immediately and the element(s) will turn off after 30 seconds. Once the door is closed, the element(s) will turn back on.

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with a method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 different places, including the thickest part.
- Before convection cooking, position the rack(s) according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- When using more than one rack, position bakeware/ cookware on the racks to allow movement of the fan circulated air around the food. See the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- If the oven is full, extra cooking time may be needed.
- For optimal cooking results, do not cover food.
- When roasting poultry and meat, use a broiler pan and grid. It is not necessary to wait for the oven to preheat, unless recommended in the recipe.

  To order a broiler pan, see the "Assistance or Service" section.



A. Broiler grid
B. Broiler pan

Convection Baking (on some models)

Use Convect Bake for single or multiple rack baking. When convection baking, reduce your recipe baking temperature by 25°F (15°C).

To Set Convect Bake:

1. Press CONVECT once. “CONVECT BAKE” and “Press Again or START” will scroll in the text area.
2. Press START. “CONVECT BAKE” and “Set Temp or Press START” will scroll in the text area, and 325ºF (162ºC) will be displayed.
3. Press the Temp/Time keypad to enter the desired temperature. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).
4. (Optional) If a Set Cooking Time is desired, press COOK TIME. Press the Temp/Time keypad to enter the desired cook time. “Press START” will scroll in the text area.
5. (Optional) If a Set Start Time is desired, press START TIME. Press the Temp/Time keypad to enter the desired time to delay the beginning of the cooking cycle. “Press START” will scroll in the text area. If a cooking time was not set, the control will prompt you to Set Cooking Time. Set Cooking Time is mandatory when using the Set Start Time function.
6. After pressing START the oven will preheat and it will sound a beep when the preheat is done. There are two preheat modes on CONVECT BAKE function. Use Rapid Preheating when using a single rack only, use the Preheating when using multiple rack. It's possible to switch between “Rapid Preheating” and “Preheating” by pressing START during the preheating.
7. Place the food in the oven and close the oven door when preheat is completed.
8. Press CANCEL for the selected oven when finished.
9. Remove food from the oven.

   NOTES:

   - The temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time keypad to enter the desired temperature and then pressing START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.
   - You can set or change the cooking time at any time while the oven is cooking by pressing COOK TIME. At the end of the time set, the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and “Cooking Complete” will appear in the text area.

Convection Broil (on some models)

When convection broiling, enter your normal broiling temperature. The oven door must be closed when using Convect Broil.

It is not necessary to preheat the oven for convect broil.

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECT twice. “CONVECT BROIL” and “Press Again or START” will scroll in the text area.
3. Press START. “CONVECT BROIL” and “Set Temp or Press START” will scroll in the text area, and 550ºF (288ºC) will be displayed.
4. Press the Temp/Time keypad to enter the desired temperature. The temperature can be set from 450°F (232°C) to 550°F (288°C).
5. After pressing START, “CONVECT BROIL” will be displayed in the text area.
6. Press CANCEL for the selected oven when finished.
7. Remove food from the oven.

Convection Roasting (on some models)

When convection roasting, enter your normal roasting temperature. The roasting time should be 15-30% less than conventional cooking.

It is not necessary to preheat the oven for convect roast.

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECT three times. “CONVECT ROAST” and “Press Again or START” will scroll in the text area.
3. Press START. “CONVECT ROAST” and “Set Temp or Press START” will scroll in the text area, and 350ºF (177ºC) will be displayed.
4. Press the Temp/Time keypad to enter the desired temperature. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).
5. (Optional) If a Set Cooking Time is desired, press COOK TIME. Press the Temp/Time keypad to enter the desired cook time. “Press START” will scroll in the text area.
6. (Optional) If a Set Start Time is desired, press START TIME. Press the Temp/Time keypad to enter the desired time to delay the beginning of the cooking cycle. “Press START” will scroll in the text area. If a cooking time was not set, the control will prompt you to Set Cooking Time. Set Cooking Time is mandatory when using the Set Start Time function.
7. After pressing START the oven will display “CONVECT ROAST” while cooking.
8. Press CANCEL for the selected oven when finished.
9. Remove food from the oven.

   NOTES:

   - The temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time keypad to enter the desired temperature and then pressing START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.
   - You can set or change the cooking time at any time while the oven is cooking by pressing COOK TIME. At the end of the time set, the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and “Cooking Complete” will appear in the text area.

Convection Recipe (on some models)

When using Convection Recipe, enter your normal cooking temperature. The oven door must be closed when using Convection Recipe.

It is not necessary to preheat the oven for convection recipe MEAT option.

1. For convection recipe MEAT only: Place food the in oven and close the oven door.
2. Press CONVECT four times. “CONVECT RECIPE” and “Press Again or START” will scroll in the text area.
3. Press START.
4. Press CONVECT to cycle between MEAT, BAKED FOODS and OTHERS options. Press START to select one of the options.
5. “Set Temp and Press START” will scroll in the text area. Press the Temp/Time keypad to enter the desired temperature then Press START. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).
6. “Set cooking time” will scroll in the text area. Press the Temp/Time keypad to enter the desired cook time. “Press START” will scroll in the text area. (Set Cooking Time is mandatory for convection recipe.)

   NOTE: Preheating can cause overcooking. If preheat is required for the recipe, add 15 minutes to the cook time. Place food in the oven at appropriate time.

7. (Optional) If a Set Start Time is desired, press START TIME. Press the Temp/Time keypad to enter the desired time to delay the beginning of the cooking cycle. “Press START” will scroll in the text area. If a cooking time was not set, the control will prompt you to Set Cooking Time. Set Cooking Time is mandatory when using the Set Start Time function.
8. For BAKED FOODS and OTHERS options only: The preheating will start, once the preheat finish the unit will sound a beep. Place food the in oven and close the oven door.
9. At the end of the cooking time set, the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and “Cooking Complete” will appear in the text area. It's also possible to Press CANCEL to finish the cycle.
10. Remove food from the oven.

Hold Warm - Lower Oven Only

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Hold Warm, function. For best results, cover food.

The Hold Warm feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

To Use:

1. Press the Hold Warm keypad.

   “HOLD WARM” and “Set Temp or Press START” will scroll in the text area, and 170°F (78°C) will be displayed.
2. Press the Temp/Time keypad to enter the desired temperature. The temperature can be set from 145°F (63°C) to 200°F (94°C).
3. Press START. “HOLD WARM” will appear in the selected oven text area, and the set temperature will be displayed.

   “HOLD WARM” and the temperature will be displayed while the Hold Warm setting is active or CANCEL is pressed for the selected oven.
4. Place food in the oven and close the door.
5. Press CANCEL for the selected oven when finished.
6. Remove food from the oven.

To Cancel Hold Warm Feature:

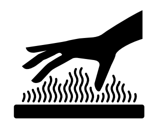
Press CANCEL for the oven that is in use. Remove food from oven.

NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time keypad to enter the desired temperature and then pressing START.

OVEN CARE

Self-Cleaning Cycle

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see “Oven Vent” or “Oven Vents” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See “General Cleaning” section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 4 hour clean cycle. However, the time can be changed. Suggested clean times are 3 hours for light soil and between 4 hours and 5 hours for average to heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

On some models, the surface elements will not work during the Self-Cleaning cycle.

When the lock symbol shows in the display, the door cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when the lock symbol is displayed.

If an oven door is left open, “Door Open Clean Canceled” will appear in the display and a signal will beep. Close the oven door and press CLEAN MODES.

NOTE: Only one oven can use the Self-Clean cycle at a time, and 24 hours must pass before the next Self-Clean can begin.

To Self-Clean:

1. Close the oven door.
2. Press CLEAN MODES. “REMOVE RACKS” will scroll in the selected oven text area.
3. For Double ovens Only: “PRESS (1) FOR UPPER OVEN” will appear in the upper oven text area. “PRESS (2) FOR LOWER OVEN” will appear in the lower oven text area. Press the Temp/Time “1” or “2” keypads to select the desired oven.
4. “Select Option” will scroll on the display text are
5. Choose Precise Clean setting by pressing the Temp/Time pad.
6. Press the Temp/Time keypad to adjust the clean time. The time can be set from 3 to 5 hours.
7. Press START for the selected oven.

   After the door is locked, “Precise CLEAN” will scroll in the selected text area until the clean cycle is finished.

When the self-clean cycle ends:

“CLN COMPLETE will scroll in the selected oven text area. “OVEN COOLING” will scroll in the display until the oven temperature falls below 500°F (260°C).

“UNLOCKING” will be displayed until the oven door unlocks and the lock icon turns off.

Steam Clean (on some models)

IMPORTANT: Do not use oven cleaners or any other additives with Steam Clean.

The Steam Clean feature is designed for light oven cavity bottom cleaning. Use the Steam Clean feature as soon as possible after spills occur. The longer a spill sits and dries in the oven, the more difficult it may be to remove.

Allow the range to cool to room temperature before using the Steam Clean feature. If your oven cavity is above 170°F (77°C), "Oven Cooling" will appear in the display and the Steam Clean feature will not activate until it cools down.

- Remove all racks and accessories from the oven cavity.
- For best results, pour 10 oz (295 mL) of distilled or filtered water onto the oven bottom.
- The Steam Clean feature will take a total of 25 minutes. "Wipe the oven" will appear in the display at the end of the cycle.

IMPORTANT: Since the water in the oven bottom is hot, do not open the oven door during the Steam Clean cycle.

Press CANCEL at any time to end the cycle. The display will return to the time of day.

For double ovens, only one oven can run Steam Clean at a time. When running Steam Clean, the other oven should not be in use.

Helpful Hints

- Once the Steam Clean cycle is complete, remove all remaining water and debris in the bottom of the oven with a sponge or cloth.
- Wipe any remaining moisture from the oven door interior, oven cavity interior sides, and cooktop.
- Use a soft brush or nylon scrubber to wipe the oven interior. This may help with more stubborn stains.
- If any soil remains, run a second Steam Clean cycle to help loosen debris for easier removal.
- Use the Steam Clean on small spills such as cheese or sauce from pizza or snacks, or drips from casseroles.
- Food spills containing sugar, proteins or starches may require vigorous scrubbing to remove most of the debris.
- It is recommended to use distilled or filtered water, as tap water may leave mineral deposits on the oven bottom. Use a cloth soaked with vinegar or lemon juice to remove any mineral deposits that may be left after the Steam Clean cycle.
- If the oven is heavily soiled, use the Self-Clean cycle. The Steam Clean cycle may be used first to eliminate most of the debris, resulting in a more effective self-clean.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL (on some models)

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damage.

- Liquid detergent or all-purpose cleaner:
  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN DOOR INTERIOR

Cleaning Method:

- Self-Clean cycle:
  For optimal door cleaning result, wipe away any deposits with a damp sponge before running cycle.

CONTROL PANEL

Activate the Button Lock to avoid touch screen activation during cleaning. See "Button Lock" section.

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Clean cycle: See "Self-Cleaning Cycle" section first.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Self-Clean cycle:
  See "Self-Cleaning Cycle" section first. Remove racks, or they will discolor and become difficult to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Steel-wool pad

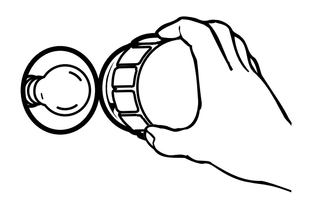
Oven Light

The ovens light is a standard 25-watt appliance bulb.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

To Replace:

1. Disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Reconnect power.

Oven Door

IMPORTANT:

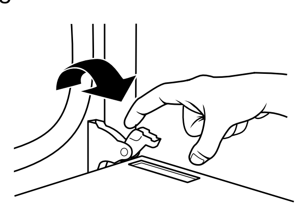
To avoid oven door glass breakage:

- Do not close the oven door if the racks are not fully inserted into the oven cavity or when bakeware extends past the front edge of an oven rack.
- Do not set objects on the glass surface of the oven door.
- Do not hit glass surfaces with bakeware or other objects.
- Do not wipe down glass surfaces until the oven has completely cooled.

For normal oven use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

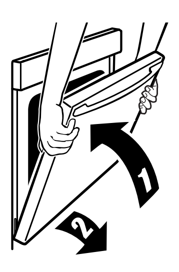
To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Flip up the hinge latch on each side.



3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.

   Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door.

   You should hear a "click" as the door is set into place.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See “Electronic Oven Controls” section.
- **On some models, is the oven control lockout set?**
  See “Control Lockout” section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See “Oven Temperature Control” section.
- **On some models, does the cooling fan run during BAKE, BROIL or CLEAN?**
  It is normal for the fan to automatically run when the oven is in use. This helps cool the electronic control.

Oven indicator lights flash

- **Do the oven indicator lights flash?**
  See the “Display” and/or the “Oven Lights” section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service. See “Assistance or Service” section.

Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**
  There has been a power failure. Clear the display. See “Display(s)” section. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Depending on your model, press OFF/CANCEL, OFF or CANCEL/OFF to clear the display. See “Display(s)” section. If it reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.

Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
  Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
  See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
  See “Self-Cleaning Cycle” section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the proper temperature set?**
  Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
  See “Oven Temperature Control” section.
- **Was the oven preheated?**
  See “Baking” section.
- **Is the proper bakeware being used?**
  See “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new WHIRLPOOL® appliance.

To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-800-253-1301.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free at **1-866-664-2449** and follow the menu prompts.

Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

Stainless Steel Cleaner and Polish

(stainless steel models)

Order Part Number 31462

All-Purpose Appliance Cleaner

Order Part Number 31682

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

WHIRLPOOL CORPORATION MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Whirlpool.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Whirlpool servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Whirlpool. In the U.S.A., call **1-800-253-1301**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name ____________________

Address ____________________

Phone number ____________________

Model number ____________________

Serial number ____________________

Purchase date ____________________

SÉCURITÉ DU FOUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four et les hublots des portes du four.

Fours autonettoyants :

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser les produits commerciaux de nettoyage de four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

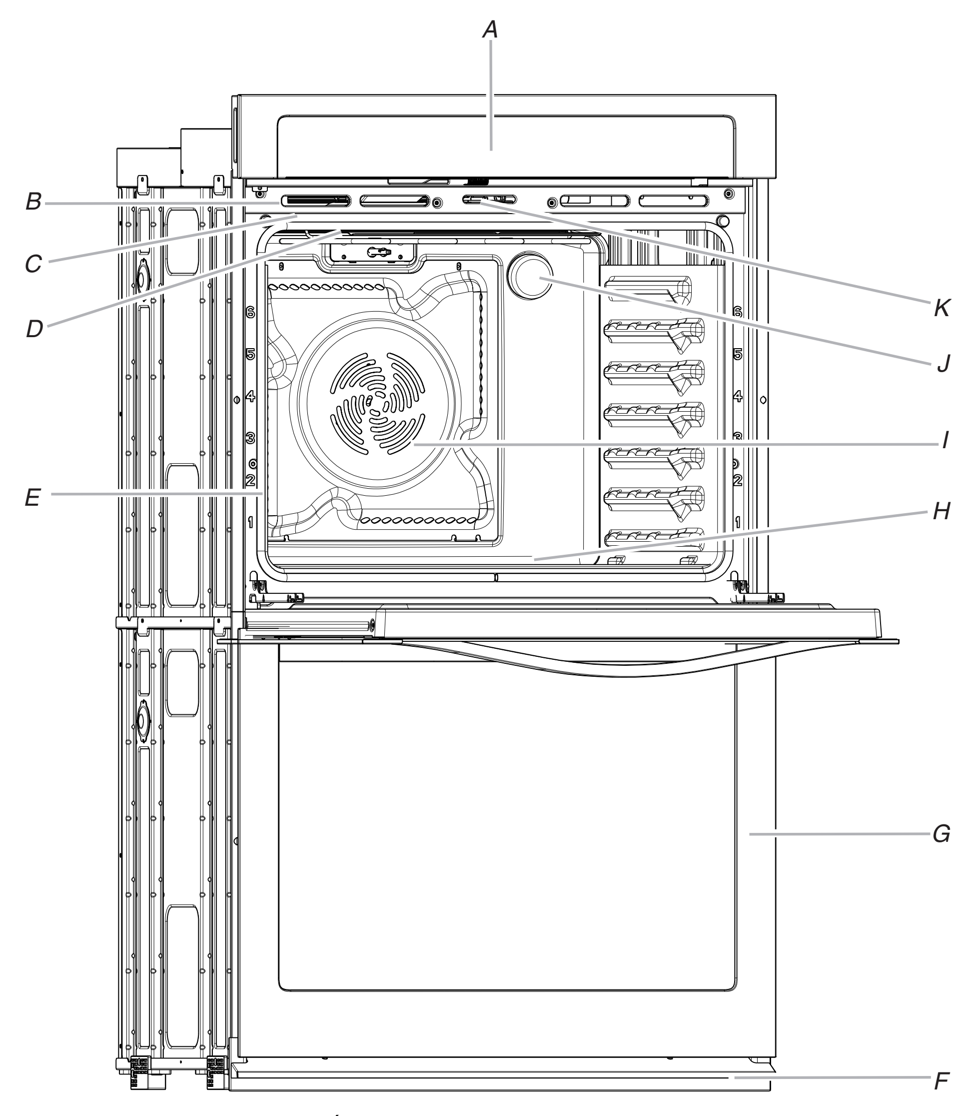
Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



A. Commande électronique du four
B. Évent du four
C. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (située sur l'évent central sous le tableau de commande)
D. Élément de cuisson au gril
E. Joint d'étanchéité
F. Évent du bas
G. Four inférieur (sur les modèles à double four)
H. Élément de cuisson au four non visible
I. Ventilateur et élément de convection
J. Lampes du four (côté gauche non visible)
K. Loquet de verrouillage de la porte du four et commutateur d'éclairage du four

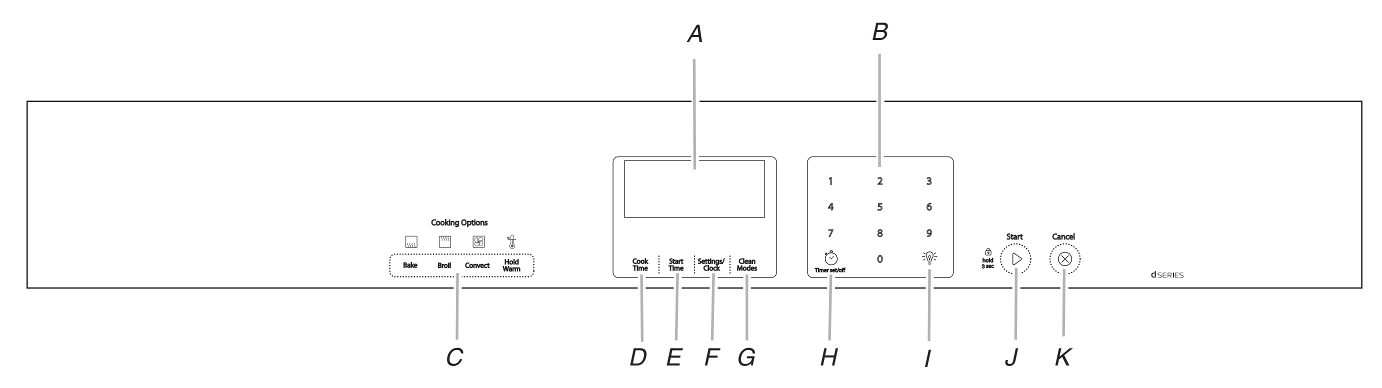
Pièces et caractéristiques non illustrées
Grilles du four

COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des articles illustrés ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

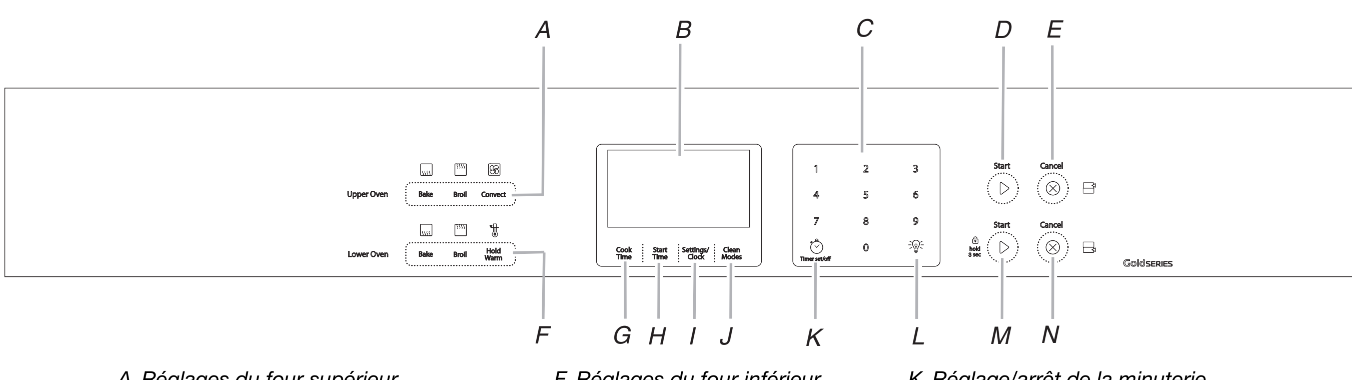
Les commandes du four sont accessibles à partir de son tableau de commande.

Tableau de commande du four simple



A. Affichage électronique
B. Touche température/durée
C. Réglages du four
D. Durée de cuisson
E. Heure de mise en marche
F. Réglages
G. Modes de nettoyage
H. Réglage/Arrêt de la minuterie
I. Lampe du four
J. Mise en marche
K. Annulation

Tableau de commande du four double



A. Réglages du four supérieur
B. Affichage électronique
C. Touche température/durée
D. Mise en marche du four supérieur
E. Annulation du four supérieur
F. Réglages du four inférieur
G. Durée de cuisson
H. Heure de mise en marche
I. Réglages
J. Modes de nettoyage
K. Réglage/arrêt de la minuterie
L. Lampe du four
M. Mise en marche du four inférieur
N. Annulation du four inférieur

Affichage

Lors de la mise sous tension initiale du four ou si une panne de courant se produit, “12:00” apparaît sur l’affichage. Voir “Horloge” dans la section “Réglages” pour régler l'heure.

Lorsque le four n’est pas en marche, l’afficheur indique l’heure.

Bouton Cancel (annulation)

Les touches Cancel (annulation) arrêtent toutes les fonctions à l’exception de la minuterie et du verrouillage des commandes.

Lampes du four

Alors que les portes des fours sont fermées, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre les lampes. Les deux lampes du four s'allument à l'ouverture de l'une des portes. Les lampes de fours ne s’allument pas durant le programme d’autonettoyage.

Minuterie

La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu’à concurrence de 9 heures et 59 minutes et le compte à rebours de la durée réglée commence. La minuterie ne met pas en marche et n’arrête pas le four.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). “Régler MINUT” défile dans la zone d'affichage texte et l'horloge affiche “--:--”.
2. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la minuterie souhaitée. “Appuy. sur MINUT.” défile dans la zone d'affichage texte.

3. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour mettre la minuterie en marche. Le compte à rebours commence. “MINUT. dém” défile dans la zone d'affichage texte. La dernière minute du compte à rebours de la minuterie s'affiche en secondes.

   Lorsque la durée réglée est écoulée, 4 bips sonores retentissent et “MINUT. fin” s'affiche.
4. Appuyer sur TIMER SET/OFF pour effacer l'affichage.

REMARQUE : Un bip sonore de rappel retentit jusqu'à ce qu'on annule la minuterie.

Annulation :

Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie).

Réglages

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée à l'usine pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

1. Appuyer deux fois sur SETTINGS (réglages). “UNITÉ TEMP” et “FAHRENHEIT. Appuyer sur 1 pour Celsius” apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche “1” de Temp/Time (température/durée) pour modifier l'unité de température.
3. “CELSIUS Sélectionné” défile dans la zone de texte. Les unités de température ont été modifiées.

REMARQUE : Une procédure similaire peut être effectuée pour revenir en unités de température FAHRENHEIT.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Fonctions basiques

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Fonction entrée
- Four préchauffé

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme
- Fin de minuterie de cuisine

Ajustement de son - Marche ou arrêt

Le son du four est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer trois fois sur SETTINGS (réglages). “SON” et “ON. Appuyer sur 1 pour Off” apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche “1” de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage du son.
3. “OFF Sélectionné” défile dans la zone de texte. Le réglage du son est désormais modifié.

REMARQUE : Une procédure similaire peut être effectuée pour réactiver le réglage du son.

Ajuster le volume sonore

Le volume sonore du four est préréglé à l'usine sur Élevé mais peut être modifié et réglé à Faible.

1. Appuyer quatre fois sur SETTINGS (réglages). “VOLUME SON” et “ÉLEVÉ. Appuyer sur 1 pour BAS” apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche “1” de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage du volume son.
3. “BAS sélectionné” défile dans la zone de texte. Le réglage du volume son est désormais modifié.

REMARQUE : Une procédure similaire peut être effectuée pour ramener le réglage du volume sonore à Élevé.

Réglage du signal de fin - Marche ou arrêt

Le signal de fin est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer cinq fois sur SETTINGS (réglages). “SIGNAL FIN” et “ON. Appuyer sur 1 pour OFF” apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche “1” de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage du signal sonore de fin.
3. “OFF Sélectionné” défile dans la zone de texte. Le réglage du signal sonore de fin est désormais modifié.

REMARQUE : Une procédure similaire peut être effectuée pour réactiver le réglage du signal sonore de fin.

Réglage du son de pression sur les touches - Marche ou arrêt

Le son de pression sur les touches est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer six fois sur SETTINGS (réglages). “TOUCHES SON” et “ON. Appuyer sur 1 pour Off” apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche “1” de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage du son des touches.
3. “OFF Sélectionné” défile dans la zone de texte. Le réglage du son des touches est désormais modifié.

REMARQUE : Une procédure similaire peut être effectuée pour réactiver le réglage du son de touche.

Réglage du signal de rappel - Marche ou arrêt

Le signal de rappel est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer sept fois sur SETTINGS (réglages). “SIGNAL RAPPEL” et “ON. Appuyer sur 1 pour Off” apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche “1” de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage du signal sonore de rappel.
3. “OFF Sélectionné” défile dans la zone de texte. Le réglage du signal sonore de rappel est désormais modifié.

REMARQUE : Une procédure similaire peut être effectuée pour réactiver le réglage du signal sonore de rappel.

Clock (horloge)

Réglage de l'horloge :

Avant de procéder au réglage, s'assurer que le(s) four(s) et la minuterie sont désactivés.

1. Appuyer une fois sur SETTINGS (réglages); “HORLOGE” apparaît dans la zone de texte.
2. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer l'heure souhaitée. La zone texte change et “Appuyer sur START” s'affiche.
3. Appuyer sur START (mise en marche). “Heure réglée” apparaît dans la zone de texte. Lorsque l'affichage disparaît, cela signifie que la durée est réglée.

L'horloge peut être réglée pour afficher l'heure selon un format de 12 heures ou de 24 heures. L'horloge est réglée à l'usine sur un format de 12 heures.

Pour faire passer l'horloge au format de 24 heures :

1. Appuyer huit fois sur SETTINGS (réglages). “12/24 HEURES” et “12 HR. Appuyer sur 1 pour 24 Hr” apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche “1” de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage 12/24 heures.
3. “24HR Sélectionné” défile dans la zone de texte. Le réglage 12/24 heures est désormais modifié.

REMARQUE : Une procédure similaire peut être effectuée pour faire passer le réglage 12/24 heures à 12HR.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat est utilisé pour configurer le système du four de façon à ce que certaines caractéristiques et certains modes soit désactivés ou supprimés. En activant le mode Sabbat, le four se conforme aux critères du Sabbat juif Star-K.

Le four est préréglé à l'usine avec le mode Sabbat désactivé.

Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer neuf fois sur SETTINGS (réglages). “SABBAT” et “OFF. Appuyer sur 1 pour ON” apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche “1” de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage de Sabbat.
3. “ON Sélectionné” défile dans la zone de texte. Le réglage du mode Sabbat est désormais modifié.

REMARQUE : Une procédure similaire peut être effectuée pour désactiver à nouveau le réglage de Sabbat.

Arrêt automatique au bout de 12 heures

Le module de commande du four est réglé pour s'éteindre automatiquement 12 heures après l'allumage du four. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

Pour annuler l'arrêt automatique au bout de 12 heures :

1. Appuyer dix fois sur SETTINGS (réglages). “ARRÊT AUTO 12H” et “ON. Appuyer sur 1 pour Off” apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche “1” de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage d'arrêt automatique au bout de 12 heures.
3. “OFF Sélectionné” défile dans la zone de texte. Le réglage d'arrêt automatique au bout de 12 heures est désormais modifié.

REMARQUE : Une procédure similaire peut être effectuée pour réactiver le réglage d'arrêt automatique au bout de 12 heures.

Langue

La langue est préréglée à l'usine à l'anglais, mais elle peut être changée vers le français ou l'espagnol.

Pour changer la langue vers le français :

1. Appuyer onze fois sur SETTINGS (réglages). “LANGUE” et “ENGLISH. Appuyez sur 1 pour FRANÇAIS” apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche “1” de Temp/Time (température/durée) pour modifier la langue.
3. “FRANÇAIS Sélectionné” défile dans la zone de texte. La langue est désormais modifiée.

REMARQUE : Une procédure similaire peut être effectuée pour ramener la langue à l'anglais.

Mode de démonstration

Le mode de démonstration est réservé aux démonstrations sur les produits en rayon. Il doit être arrêté pour que l'appareil fonctionne correctement. Si le mode de démonstration est activé, le four ne chauffera pas.

Pour désactiver le mode de démonstration :

1. Appuyer douze fois sur SETTINGS (réglages). “Mode démo” et “ON. Appuyer sur 1 pour Off” apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche numérique “1” pour faire passer le réglage du mode de démonstration à Arrêt.
3. “OFF Sélectionné” défile dans la zone de texte. Le mode de démonstration a été désactivé.
4. Appuyer douze fois sur SETTINGS (réglages) puis suivre les instructions à l'écran pour réactiver le réglage du mode de démonstration.

Commande de la température du four

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, c'est pourquoi le calibrage de la température peut être ajusté. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Le réglage de température s'applique au four supérieur ou inférieur.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT EN °F (AJUSTEMENT EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
10°F (6°C)	…un peu plus
20°F (12°C)	…modérément plus
30°F (18°C)	…beaucoup plus
-10°F (-6°C)	…un peu moins
-20°F (-12°C)	…modérément moins
-30°F (-18°C)	…beaucoup moins

Ajustement du calibrage de la température du four :

Fours simples :

1. Appuyer treize fois sur SETTINGS (réglages). “CALIBRAGE FOUR. Appuyer sur START” apparaît dans la zone de texte.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour calibrer le four. “Entrer le décalage : Appuyer sur 1 pour augmenter, 2 pour diminuer” apparaît dans la zone de texte.

3. Appuyer sur la touche “1” de Temp/Time (température/durée) pour augmenter la température ou sur la touche “2” de Temp/Time (température/durée) pour la diminuer par tranches de 5°F (3°C). L’ajustement peut être réglé entre 30°F (18°C) et -30°F (-18°C).
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour sauvegarder le réglage et quitter le menu de calibrage de la température.

Fours doubles :

1. Appuyer treize fois sur SETTINGS (réglages). “CALIB TEMP” et “CALIBRAGE DU FOUR SUPÉRIEUR . Appuyer sur START ou sur 1 pour le calibrage du four inférieur” apparaît dans la zone de texte.
2. Appuyer sur la touche “1” pour alterner entre le calibrage du four supérieur et inférieur.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour calibrer le four sélectionné. “Entrer le décalage : Appuyer sur 1 pour augmenter, 2 pour diminuer” apparaît dans la zone de texte.
4. Appuyer sur la touche “1” de Temp/Time (température/durée) pour augmenter la température ou sur la touche “2” de Temp/Time (température/durée) pour la diminuer par tranches de 5°F (3°C). L’ajustement peut être réglé entre 30°F (18°C) et -30°F (-18°C).
5. Appuyer sur START (mise en marche) pour sauvegarder le réglage et quitter le menu de calibrage de la température.

Verrouillage des commandes

Le module de commande peut être verrouillé pour éviter l’utilisation involontaire du four.

L'heure reste affichée lorsque le module de commande est verrouillé.

Verrouillage des commandes :

Fours simples :

Appuyer sur START (mise en marche) pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que “COMMANDE VERROUILLÉE” défile sur l'affichage.

Fours doubles :

Appuyer sur LOWER OVEN START (mise en marche four inférieur) pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que “COMMANDE VERROUILLÉE” défile sur l'affichage.

REMARQUE : “COMMANDE VERROUILLÉE” défile pendant que le module de commande se verrouille, puis “VERROUILLÉE” s'affiche. “VERROUILLÉE” reste affiché.

Pour déverrouiller les commandes :

Fours simples :

Appuyer sur START (mise en marche) pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que “COMMANDE DÉVERROUILLÉE” défile sur l'affichage.

Fours doubles :

Appuyer sur LOWER OVEN START (mise en marche four inférieur) pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que “COMMANDE DÉVERROUILLÉE” défile sur l'affichage.

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.
- Pour récupérer les débordements, placer une feuille d'aluminium sur la grille sur laquelle se trouve le plat. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et relever les bords.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

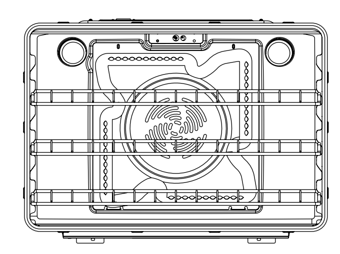
IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou sur le fond du four.

Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.

Pour enlever les grilles de four :

Grilles plates : Tirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour l'extraire.



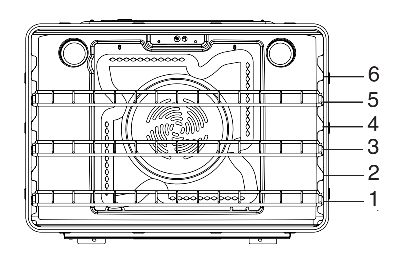
Pour replacer les grilles de four :

Placer la grille sur le support de grille dans le four. Incliner légèrement le bord avant et faire de nouveau glisser la grille vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle arrive à la butée d'arrêt. Abaisser l'avant et la faire de nouveau glisser dans le four.

Cuisson par convection (sur certains modèles)

FONCTION	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson au four par convection	3	1, 3 et 5
Cuisson au four par convection	2	2 et 5
Cuisson au four par convection	1	3
Rôtissage par convection (petits morceaux de viande)	1	2
Rôtissage par convection (gros morceaux de viande)	1	1

Positions de grille - Four supérieur et inférieur



Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Rôtis et dindes de grosse taille	1
Petits morceaux de viande et de volaille	2
Biscuits, muffins, gâteaux, cuisson au four sur 1 grille	3
La plupart des cuissons au four sur 2 grilles	2 et 5

Positions de grilles pour fours avec ou sans convection de 30" (76,2 cm) et 27" (68,6 cm)

Cuisson au four sur 1 grille : 3

Cuisson au four sur 2 grilles dans le four simple ou supérieur : 2 et 5

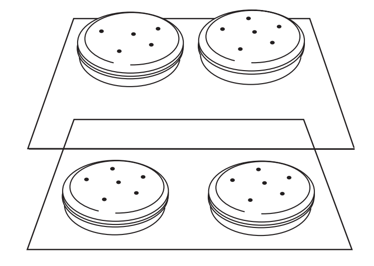
La plupart des cuissons au four sur 2 grilles dans le four inférieur : 2 et 5

Rôtissage de petits morceaux de viande et de volaille : 2

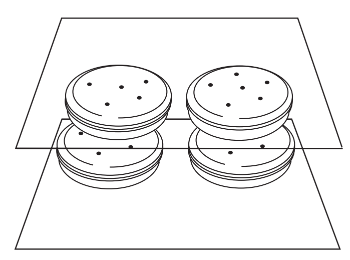
Rôtissage de gros morceaux de viande et de volaille : 1

Positions de grilles et plats pour les gâteaux à étages pour fours avec ou sans convection de 30" (76,2 cm)

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux à étages sur 2 grilles, utiliser les grilles 2 et 5 dans le four simple ou supérieur. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.

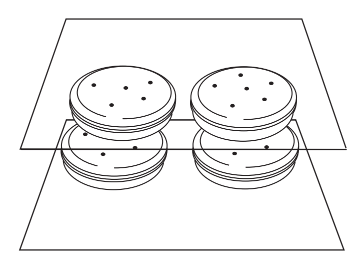


Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four de gâteaux à étages sur 2 grilles dans le four inférieur, utiliser les grilles 3 et 5. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'illustré.



Positions de grilles et plats pour les gâteaux à étages pour fours avec ou sans convection de 27" (68,6 cm)

Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four de gâteaux à étages sur 2 grilles dans le four inférieur et supérieur, utiliser les grilles 2 et 5. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'illustré.



USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four.

Ustensiles de cuisson au four

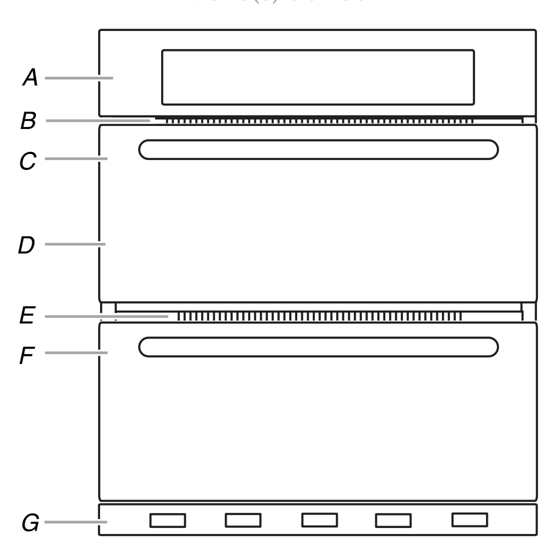
Le matériau des ustensiles de cuisson au four affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON AU FOUR/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson au four avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès/Pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson.

Thermomètre à viande

Lorsque l'on n'utilise pas la sonde de cuisson fournie, utiliser le thermomètre à viande pour déterminer si la cuisson de la viande, la volaille ou le poisson correspond au degré de cuisson souhaité. C'est la température interne qui indique le degré de cuisson et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil. Suivre les instructions du fabricant pour l'utilisation du thermomètre à viande.

Évent(s) du four



Four simple et double	*Four double*
A. Tableau de commande	*D. Four supérieur*
B. Évent du four	*E. Évent du four*
C. Four simple ou four double supérieur	*F. Four inférieur*
G. Évent inférieur	*G. Évent inférieur*

L'évent/les évents du four ne doit/doivent être ni obstrué(s) ni couvert(s), car il(s) permet(tent) l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement. D'autre part, l'évent inférieur ne doit pas être obstrué ni recouvert car il permet l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement et l'évacuation de l'air chaud en provenance du système de refroidissement. Le fait d'obstruer ou de couvrir les évents nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte la cuisson, le nettoyage et le processus de refroidissement.

Cuisson au four

Avant la cuisson au four, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four".

Cuisson au four :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité. "C. AU FOUR " et "Rég. Temp ou Appuyer sur START" défile dans la zone de texte, et 350°F (177°C) s'affiche.
2. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la température souhaitée. La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
3. (Facultatif) Si une durée de cuisson réglée est désirée, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson souhaitée. "Appuyer sur START" défile dans la zone de texte.
4. (Facultatif) Si l'on souhaite programmer une heure de mise en marche, appuyer sur START TIME (heure de mise en marche). Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer l'heure de mise en marche différée que l'on souhaite régler pour le programme de cuisson. "Appuyer sur START" défile dans la zone de texte. Si aucune durée de cuisson n'a été programmée, le tableau de commande demande à l'utilisateur de régler une durée de cuisson. Il est nécessaire d'entrer une durée de cuisson programmée lorsqu'on utilise la fonction d'heure de mise en marche programmée.
5. Après avoir appuyé sur START (mise en marche), le four préchauffe et un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
6. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four une fois le préchauffage terminé.
7. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
8. Retirer les aliments du four.

   REMARQUES :

   - La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la température souhaitée puis en appuyant sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.
   - La durée de cuisson peut être programmée ou modifiée à tout moment pendant que le four effectue une cuisson en appuyant sur COOK TIME (durée de cuisson). Une fois la durée réglée écoulée, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de programme retentit et "Cuisson terminée " apparaît dans la zone de texte.

Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille (non fournies). La lèchefrite est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section "Assistance ou service" pour commander.
- Pour que l'écoulement puisse se faire correctement, ne pas recouvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande se recroqueville.
- Sélectionner la cuisson au gril et une température de 550°F (288°C) pour la plupart des cuissons au gril. Sélectionner une cuisson au gril de 450°F (232°C) pour la cuisson au gril à basse température d'aliments mettant plus de temps à cuire tels la volaille, afin d'éviter une surcuisson.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte du four et régler la commande.

Cuisson au gril :

1. Placer les aliments dans le four - le préchauffage n'est pas nécessaire.
2. Fermer la porte du four.
3. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril) pour le four que l'on souhaite utiliser. “CUISSON GRIL” et “Rég. Temp ou Appuyer sur START” défile dans la zone de texte, et “550ºF” (288ºC) s'affiche.
4. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la température de cuisson au gril souhaitée. La température peut être réglée entre 450°F (232°C) et 550°F (288°C).
5. Appuyer sur le bouton START correspondant au four sélectionné.

   “Cuisson gril” défile dans la zone de texte du four sélectionné.

   REMARQUE : La température de cuisson au gril peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche Time/Temp (durée/température) pour entrer la température souhaitée puis en appuyant sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance de cuisson pourrait être affectée.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour des résultats optimaux, suivre les instructions du tableau ci-dessous. Pour le schéma, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”.

Pour la plupart des aliments, on recommande un réglage de température de 550°F (288°C). La cuisson des darnes de poisson et morceaux de poulet non désossés est idéale à une température de 450°F (232°C).

Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les ajuster en fonction des aliments et des goûts personnels. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la cuisson au gril.

ALIMENT	Position de grille	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Bœuf		
Steak 1" à 1¼" (2,5 cm à 3 cm) d'épaisseur		
saignant à point	5	10-17
à point	5	12-19
bien cuit	5	15-24
Porc		
Côtelettes de porc de 1" (2,5 cm) d'épaisseur à point	5	16-24
Agneau		
Côtelette d'agneau de 1" (2,5 cm) d'épaisseur		
saignant à point	5	10-12
à point	5	11-13
Viandes hachées		
Galettes de bœuf haché, de porc ou d'agneau* ¾" (2 cm) d’épaisseur bien cuit	5	15-18
Poulet		
Poulet - morceaux non désossés (2" à 2½" [5 cm à 6,3 cm])	4	20-45
morceaux désossés (4 oz [113 g])	5	12-15
Poisson		
Darne de poisson de ½" à ¾" (1,25 à 2 cm) d'épaisseur	3 ou 4	6-18
Filet	4	5-12

*Placer jusqu’à 12 galettes, espacées de façon égale, sur la grille de la lèchefrite.
Pour que le bœuf soit bien grillé à l'extérieur mais que la cuisson soit bleue à l'intérieur, utiliser la grille 6. La cuisson du premier côté à avoir été grillé devrait prendre environ 3 à 4 minutes. La cuisson du deuxième côté devrait prendre entre 4 et 5 minutes.

On peut s'attendre à une quantité modérée de fumée durant la cuisson au gril.

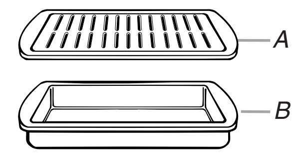
Cuisson par convection - four supérieur uniquement (sur certains modèles)

Lors de la cuisson par convection, le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon uniforme dans le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments peut accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides. Les aliments cuisent plus uniformément; les surfaces extérieures ont le brunissage et le croustillant recherchés tandis que l'humidité est conservée à l'intérieur.

Durant la fonction de cuisson par convection, l'élément en anneau, les éléments de cuisson au four et au gril et le ventilateur sont tous sollicités pour chauffer la cavité du four. Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection ou le préchauffage, le ventilateur s'éteint immédiatement et le(s) élément(s) s'éteint/s'éteignent après 30 secondes. L'élément/les éléments se rallume(nt) une fois que la porte est fermée.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et la consistance croustillante.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits différents, y compris la partie la plus épaisse.
- Avant la cuisson par convection, placer la ou les grille(s) tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- En cas d'utilisation de plusieurs grilles, positionner l'ustensile de cuisson au four sur les grilles de façon à permettre le déplacement de l'air que fait circuler le ventilateur autour des aliments. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir les aliments.
- Pour le rôtissage de la volaille et de la viande, utiliser une lèchefrite et une grille. Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four, sauf si la recette le recommande.

  Pour commander une lèchefrite, voir la section "Assistance ou service".



A. Grille de la lèchefrite
B. Plat de rôtissage

Cuisson au four par convection (sur certains modèles)

Utiliser la fonction Convect Bake (cuisson au four par convection) pour la cuisson au four sur une ou plusieurs grilles. Lors de la cuisson au four par convection, réduire la température de cuisson au four de la recette de 25°F (15°C).

Réglage de la cuisson au four par convection :

1. Appuyer une fois sur CONVECT (convection). "CUISSON CONV" et "Appuyer de nouveau ou appuyer sur START" défilent dans la zone de texte.
2. Appuyer sur START (mise en marche). "CUISSON CONV " et "Rég. Temp ou Appuyer sur START" défilent dans la zone de texte, et 325ºF (162ºC) s'affichent.
3. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la température souhaitée. La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
4. (Facultatif) Si une durée de cuisson réglée est désirée, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson souhaitée. "Appuyer sur START" défile dans la zone de texte.
5. (Facultatif) Si l'on souhaite programmer une heure de mise en marche, appuyer sur START TIME (heure de mise en marche). Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer l'heure de mise en marche différée que l'on souhaite régler pour le programme de cuisson. "Appuyer sur START" défile dans la zone de texte. Si aucune durée de cuisson n'a été programmée, le tableau de commande demande à l'utilisateur de régler une durée de cuisson. Il est nécessaire d'entrer une durée de cuisson programmée lorsqu'on utilise la fonction d'heure de mise en marche programmée.
6. Après avoir appuyé sur START (mise en marche), le four préchauffe et un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé. La fonction CONVECT BAKE (cuisson au four par convection) comporte deux modes de préchauffage. Utiliser le préchauffage rapide pour une cuisson sur une seule grille et un préchauffage classique pour une cuisson sur plusieurs grilles. Il est possible d'alterner entre un préchauffage rapide et un préchauffage classique en appuyant sur START (mise en marche) durant le préchauffage.
7. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four une fois le préchauffage terminé.
8. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
9. Retirer les aliments du four.

   REMARQUES :

   - La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la température souhaitée puis en appuyant sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.
   - La durée de cuisson peut être programmée ou modifiée à tout moment pendant que le four effectue une cuisson en appuyant sur COOK TIME (durée de cuisson). Une fois la durée réglée écoulée, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de programme retentit et "Cuisson terminée " apparaît dans la zone de texte.

Cuisson au gril (sur certains modèles)

Pour la cuisson au gril par convection, entrer la température de cuisson au gril normale. La porte doit être fermée lors de la cuisson au gril par convection.

Il n’est pas nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson au gril par convection.

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
2. Appuyer deux fois sur CONVECT (cuisson par convection). “C. GRILL CONV” et “Appuyer de nouveau ou appuyer sur START” défilent dans la zone de texte.
3. Appuyer sur START (mise en marche). “C. GRILL CONV” et “Rég. Temp ou Appuyer sur START” défilent dans la zone de texte, et 550ºF (288ºC) s'affiche.
4. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la température souhaitée. La température peut être réglée entre 450°F (232°C) et 550°F (288°C).
5. Après avoir appuyé sur START (mise en marche), “C. GRILL CONV” s'affiche dans la zone de texte.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

Rôtissage par convection (sur certains modèles)

Pour le rôtissage par convection, entrer la température de rôtissage normale. La durée de rôtissage doit être de 15 à 30 % inférieure à la durée d'une cuisson conventionnelle.

Il n’est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage par convection.

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
2. Appuyer trois fois sur CONVECT (cuisson par convection). “RÔTIS. CONV” et “Appuyer de nouveau ou appuyer sur START” défilent dans la zone de texte.
3. Appuyer sur START (mise en marche). “RÔTIS. CONV” et “Rég. Temp ou Appuyer sur START” défilent dans la zone de texte, et 350ºF (177ºC) s'affiche.
4. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la température souhaitée. La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
5. (Facultatif) Si une durée de cuisson réglée est désirée, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson souhaitée. “Appuyer sur START” défile dans la zone de texte.
6. (Facultatif) Si l'on souhaite programmer une heure de mise en marche, appuyer sur START TIME (heure de mise en marche). Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer l'heure de mise en marche différée que l'on souhaite régler pour le programme de cuisson. “Appuyer sur START” défile dans la zone de texte. Si aucune durée de cuisson n'a été programmée, le tableau de commande demande à l'utilisateur de régler une durée de cuisson. Il est nécessaire d'entrer une durée de cuisson programmée lorsqu'on utilise la fonction d'heure de mise en marche programmée.
7. Après avoir appuyé sur START (mise en marche), le four affiche “RÔTIS. CONV” durant la cuisson.
8. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
9. Retirer les aliments du four.

   REMARQUES :

   - La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la température souhaitée puis en appuyant sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.
   - La durée de cuisson peut être programmée ou modifiée à tout moment pendant que le four effectue une cuisson en appuyant sur COOK TIME (durée de cuisson). Une fois la durée réglée écoulée, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de programme retentit et “Cuisson terminée ” apparaît dans la zone de texte.

Recette avec cuisson par convection (sur certains modèles)

Pour utiliser la fonction de recette avec cuisson par convection, entrer la température de cuisson normale. La porte du four doit être fermée lorsqu'on utilise la fonction de recette avec cuisson par convection.

Il n’est pas nécessaire de préchauffer le four pour l'option MEAT (viande) de la fonction de recette avec cuisson par convection.

1. Pour l'option MEAT (viande) de la fonction de recette avec cuisson par convection uniquement : Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
2. Appuyer quatre fois sur CONVECT (convection). “CONV RECETTE” et “Appuyer de nouveau ou appuyer sur START” défilent dans la zone de texte.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur CONVECT (convection) pour alterner entre les options MEAT (viande), BAKED FOODS (aliments cuits au four) et OTHERS (autres). Appuyer sur START (mise en marche) pour sélectionner une des options.
5. “Rég. Temp ou Appuyer sur START” défile dans la zone de texte. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche). La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
6. “Régler durée cuisson” défile dans la zone de texte. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson souhaitée. “Appuyer sur START” défile dans la zone de texte. (le réglage d'une durée de cuisson est obligatoire pour utiliser la fonction de recette avec cuisson par convection).

   REMARQUE : Le préchauffage peut entraîner une cuisson excessive. Si la recette nécessite un préchauffage, prolonger la durée de cuisson de 15 minutes. Placer les aliments dans le four au moment opportun.
7. (Facultatif) Si l'on souhaite programmer une heure de mise en marche, appuyer sur START TIME (heure de mise en marche). Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer l'heure de mise en marche différée que l'on souhaite régler pour le programme de cuisson. “Appuyer sur START” défile dans la zone de texte. Si aucune durée de cuisson n'a été programmée, le tableau de commande demande à l'utilisateur de régler une durée de cuisson. Il est nécessaire d'entrer une durée de cuisson programmée lorsqu'on utilise la fonction d'heure de mise en marche programmée.
8. Pour les options BAKED FOODS (aliments cuits au four) et OTHERS (autre) uniquement : Le préchauffage commence et l'appareil émet un signal sonore lorsque le préchauffage est terminé. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.

9. Une fois la durée de cuisson réglée écoulée, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de programme retentit et “Cuisson terminée ” apparaît dans la zone de texte. On peut aussi appuyer sur CANCEL (annulation) pour mettre fin au programme.
10. Retirer les aliments du four.

Maintien au chaud - four inférieur uniquement

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant de les placer dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à 1 heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four durant le fonctionnement de la fonction Hold Warm. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Hold Warm permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service.

Utilisation :

1. Appuyer sur la touche Hold warm (maintien au chaud).

   “GARDER CHAUD ” et “Rég. Temp ou Appuyer sur START” défilent dans la zone de texte, et 170°F (78°C) s'affiche.
2. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la température souhaitée. La température peut être réglée entre 145°F (63°C) et 200°F (94°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche). “GARDER CHAUD” apparaît dans la zone de texte du four sélectionné, et la température réglée s'affiche.

   “GARDER CHAUD” ainsi que la température s'affichent lorsque le réglage Hold Warm (maintien au chaud) est actif ou si l'on appuie sur le bouton CANCEL (annulation) correspondant au four sélectionné.
4. Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
6. Retirer les aliments du four.

Pour annuler la caractéristique Hold Warm (maintien au chaud) :

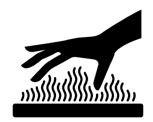
Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) correspondant au four utilisé. Retirer les aliments du four.

REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la température souhaitée puis en appuyant sur START (mise en marche).

ENTRETIEN DU FOUR

Programme d'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les évents du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section “Évent du four” ou “Évents du four”.

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements.
- Enlever tout papier d'aluminium du four; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer manuellement le bord intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer cette zone avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est préréglé pour un programme de nettoyage de 4 heures. La durée peut toutefois être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 3 heures pour un niveau de saleté léger et entre 4 et 5 heures pour un niveau de saleté entre moyen et élevé.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Sur certains modèles, les éléments de surface ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

Tant que le symbol de verrouillage est affiché, il est impossible d'ouvrir la porte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer l'ouverture de la porte tant que le symbole de verrouillage est affiché.

Si on laisse une porte de four ouverte, “Porte ouverte nettoyage annulé” apparaît sur l'affichage et un signal sonore retentit. Fermer la porte du four et appuyer sur CLEAN MODES (modes de nettoyage).

REMARQUE : Le programme d'autonettoyage ne peut être utilisé que par un seul four à la fois, et une durée de 24 heures doit s'écouler avant que l'autonettoyage suivant puisse commencer.

Autonettoyage :

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur CLEAN MODES (modes de nettoyage). “RETIRER LES GRILLES” défile dans la zone de texte du four sélectionné.
3. Fours doubles uniquement : “APPUYEZ SUR 1 POUR LE FOUR SUPÉRIEUR” apparaît dans la zone de texte du four supérieur. “APPUYEZ SUR 2 POUR LE FOUR INFÉRIEUR” apparaît dans la zone de texte du four inférieur. Appuyer sur les touches “1” ou “2” de Temp/Time (température/durée) pour sélectionner le four désiré.
4. “Sélectionner option” défile dans la zone de texte.
5. Sélectionner le réglage Precise Clean (nettoyage de précision) en appuyant sur la touche Temp/Time (température/durée).
6. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour ajuster la durée de nettoyage. La durée peut être réglée entre 3 et 5 heures.
7. Appuyer sur le bouton START correspondant au four sélectionné.

   Une fois la porte verrouillée, “NETTOY précis” défile dans la zone de texte sélectionnée jusqu'à ce que le programme de nettoyage soit terminé.

Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé :

“NETT TERMINÉ” défile dans la zone de texte du four sélectionné. “REFROID FOUR” défile sur l'affichage jusqu'à ce que la température du four tombe en dessous de 500°F (260°C).

“DÉVERROUILLER” s'affiche jusqu'à ce que la porte du four se déverrouille et l'icône de verrouillage s'éteint.

Nettoyage à la vapeur (sur certains modèles)

IMPORTANT : Ne pas utiliser de nettoyants pour four ou d'autres additifs avec Steam Clean (nettoyage avec vapeur).

La caractéristique de nettoyage à la vapeur est conçue pour un nettoyage rapide du fond de la cavité du four. Utiliser la caractéristique Steam Clean (nettoyage avec vapeur) dès que possible après que les renversements se sont produits. Plus les renversements restent dans le four et y sèchent, plus ils seront difficiles à nettoyer.

Laisser la cuisinière refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser la caractéristique de nettoyage à la vapeur. Si la température de la cavité du four est supérieure à 170°F (77°C), "HOT" apparaît sur l'afficheur et la caractéristique de nettoyage à la vapeur ne s'activera pas avant que la cavité ait refroidi.

- Retirer toutes les grilles et tous les accessoires de la cavité du four.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser 10 oz (295 mL) d'eau distillée ou filtrée.
- La caractéristique de nettoyage à la vapeur nécessite 25 minutes au total. "Wipe the oven" (nettoyer le four) apparaît sur l'afficheur à la fin du programme.

IMPORTANT : L'eau qui se trouve au fond du four étant chaude, ne pas ouvrir la porte du four pendant le programme de nettoyage à la vapeur.

Pour terminer le programme, appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) à tout moment. L'affichage de l'heure est rétabli.

Pour les fours doubles, seul un four à la fois peut faire fonctionner le nettoyage avec vapeur. Lors du nettoyage avec vapeur, l'autre four ne doit pas être utilisé.

Conseils utiles

- Une fois le programme de nettoyage à la vapeur terminé, essuyer complètement l'eau se trouvant au fond du four avec une éponge ou un chiffon.
- Essuyer toute humidité présente dans l'intérieur du four, les parois latérales internes de la cavité du four et la table de cuisson.
- Utiliser une brosse à poils doux ou un ustensile de récurage en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Ceci pourra être utile pour les taches les plus tenaces.
- S'il reste des saletés, lancer un deuxième programme de nettoyage à la vapeur pour aider à décoller les résidus afin de faciliter leur nettoyage.
- Utiliser Steam Clean (nettoyage avec vapeur) pour de petits renversements comme des tâches de fromage ou de sauce pour pizzas ou encas, ou encore pour les petits renversements de plats en sauce.
- Les renversements alimentaires contenant du sucre, des protéines ou de l'amidon nécessiteront peut-être un frottement vigoureux pour en enlever la plus grosse partie.
- Il est recommandé d'utiliser une eau distillée ou filtrée car l'eau du robinet peut laisser des dépôts minéraux sur le fond du four. Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre ou de jus de citron pour retirer les dépôts minéraux qui peuvent subsister après le programme de nettoyage à la vapeur.
- Si ce four est très sale, utiliser le programme d'autonettoyage. Le programme de nettoyage à la vapeur peut être utilisé pour éliminer la plus grande partie des résidus et permet ainsi un autonettoyage plus efficace.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

INTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :

  Pour un nettoyage optimal de la porte, essuyer tout dépôt avec une éponge humide avant de lancer le programme.

TABLEAU DE COMMANDE

Activer la fonction de verrouillage des commandes pour éviter d'activer l'écran tactile au cours du nettoyage. Voir la section "Verrouillage des boutons".

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord la section "Programme d'autonettoyage".

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord la section "Programme d'autonettoyage". Retirer les grilles, sans quoi elles se décoloreront et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, une légère couche d'huile végétale appliquée sur les glissières facilitera le glissement des grilles.

- Tampon en laine d'acier

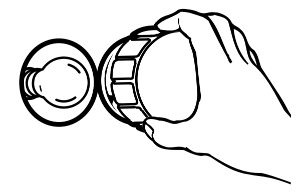
Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 25 watts pour appareil ménager.

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson ont refroidi et que les boutons de commande sont éteints.

Remplacement :

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner dans le sens antihoraire le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four et l'enlever.



3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Remettre le courant.

Porte du four

IMPORTANT :

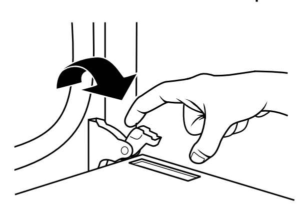
Pour éviter de briser la vitre de la porte du four :

- Ne pas fermer la porte du four si les grilles ne sont pas complètement insérées dans la cavité du four ou lorsque les ustensiles de cuisson dépassent à l'avant d'une grille du four.
- Ne pas entreposer d'objets sur la vitre de la porte du four.
- Ne pas heurter la vitre avec des ustensiles de cuisson ou d'autres objets.
- Ne pas essuyer les vitres avant que le four n'ait complètement refroidi.

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, s'il est nécessaire de l'enlever, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

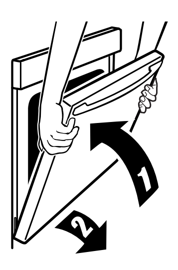
Dépose :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Relever le verrou de charnière de chaque côté.



3. Fermer la porte du four le plus complètement possible.
4. Soulever la porte du four tout en la retenant de chaque côté.

   Continuer de maintenir la porte du four fermée et l'éloigner du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four.

   Vous devriez entendre un déclic alors que la porte est mise en place.

3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. S'assurer que la porte peut s'ouvrir et se fermer. Sinon, répéter les procédures de dépose et d'installation.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**

  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

Le four ne fonctionne pas

- **Le module de commande électronique du four est-il correctement réglé?**

  Voir la section “Commandes électroniques du four”.
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes du four est-il réglé?**

  Voir la section “Verrouillage des commandes”.

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**

  Voir la section “Commande de la température du four”.
- **Sur certains modèles, le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il Durant BAKE (cuisson au four), BROIL (cuisson au gril) ou CLEAN (nettoyage)?**

  Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four. Ceci aide à refroidir les commandes électroniques.

Les témoins lumineux du four clignotent

- **Les témoins lumineux du four clignotent-ils?**

  Voir la section “Affichage” et/ou la section “Lampes du four”. Si le(s) témoin(s) lumineux clignotent toujours, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

Des messages s'affichent

- **L'affichage indique-t-il une heure clignotante?**

  Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section “Affichage(s)”. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la section “Horloge”.
- **L'afficheur indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**

  Selon le modèle, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/ annulation), OFF (arrêt) ou CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage. Voir la section “Affichage(s)”. S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**

  Fermer la porte du four complètement.
- **La fonction a-t-elle été entrée?**

  Voir la section “Programme d'autonettoyage”.
- **Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?**

  Voir la section “Programme d'autonettoyage”.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La température correcte est-elle réglée?**

  Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?**

  Voir la section “Commande de la température du four”.
- **Le four a-t-il été préchauffé?**

  Voir la section “Cuisson au four”.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**

  Voir la section “Ustensiles de cuisson”.
- **Les grilles sont-elles installées correctement?**

  Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**

  Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**

  Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**

  Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**

  L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**

  Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**

  Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces de rechange FSP®. Les pièces de rechange FSP® conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.

Pour obtenir des pièces de rechange FSP® dans votre région, nous contacter ou appeler le Centre de service désigné de Whirlpool le plus proche.

Accessoires

Lèchefrite et grille

Commander la pièce numéro n° 4396923

Nettoyant et poli pour acier inoxydable

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce n° 31462B

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers

Commander la pièce n° 31682B

Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-807-6777**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d’entretien.
- Ventes d’accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l’adresse suivante :

Whirlpool Canada LP
Centre pour l'eXpérience de la clientèle
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l’on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL CORPORATION

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “Whirlpool”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s’applique exclusivement lorsque l’appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d’achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d’installation et/ou les instructions de l’opérateur ou de l’utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Whirlpool.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d’achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d’entretien Whirlpool autorisé n’est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d’usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d’une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant Whirlpool. Aux É.-U., composer le **1-800-253-1301**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 2/09

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand ____________________

Adresse ____________________

Numéro de téléphone ____________________

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d’achat ____________________

W10354186A

1/12
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.